

Weingut
Contessa Entellina

Passiperduti 2022

Sicilia Doc Grillo

Passiperduti ist ein zeitloser Grillo mit einer eleganten und blumigen Seele. Es finden sich Noten von Ginster, die von Zitrusaromen begleitet werden. Am Gaumen zeichnet er sich durch Mineralität und Persistenz aus: ein Wein von großer Komplexität.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Grillo.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 400 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Guyot-Erziehung, die Fruchtrute wird auf 6 bis 10 Augen angeschnitten. Pflanzdichte zwischen 4.600 – 5.200 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 6,5 – 7,5 t/ha.

JAHRGANG

Die günstigen klimatischen Bedingungen des Jahrgangs 2022 begünstigten die Ernte hervorragender Trauben. Die Niederschläge betragen 1.016 mm im Vergleich zu einem Durchschnitt* von 665 mm und konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai). Sie versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Von den 1.016 mm Regen fielen 150 mm am Ende der Lese, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre; nur im Juni gab es eine Hitzespitze, die die Vegetationsphase verlangsamt, die dann aber dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten wieder regelmäßig ihren Lauf nahm. Quantitativ ist die Produktion im Vergleich zu 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Die Grillo-Trauben für den *Passiperduti* wurden zwischen August und der ersten Septemberwoche geerntet.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der *Passiperduti* 2022 hat eine leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist facettenreich und besticht durch blumige Noten von Lavendel und Ginster, das von tropischen Früchten, Agrumen (Zitrone und kandierte Zedratzitrone) und mineralischen Anklängen bereichert wird. Er hat eine gute Struktur und ist würzig, mineralisch und anhaltend am Gaumen; ein Wein von ausgeprägter Komplexität und Eleganz. (20/02/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Der Name und das Etikett erinnern uns an die innere Ruhe, die wir spüren, wenn wir die Natur betrachten. *Passiperduti* ist ein poetischer Wein, der in der Lage ist, einige der repräsentativsten Verse der italienischen Literatur hervorzurufen. Aus dem berühmten Gedicht „L'infinito“ von Giacomo Leopardi. „Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, ... Ma sedendo e mirando, interminati spazi di là da quella, ... mi sovvien l'eterno, ...e il naufragar m'è dolce in questo mare.“

FOODPAIRING

Der *Passiperduti* passt perfekt zu raffinierten Vorspeisen, rohem Fisch und Krustentieren, vegetarischen Gerichten und hellem Fleisch. In mittelbreiten und mittelhohen Gläsern ausschenken; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Serviertemperatur: 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,16 % Vol. – Gesamtsäure 5,4 g/l – pH-Wert 3,25.

ERSTER JAHRGANG

2021.